

Asien-Glück in der Enge

Esskultur Wo sich einst das Suan Long am Bahnhof Enge befand, hat jetzt das Asien-Restaurant House of Ren, übersetzt «Haus für Menschen», eröffnet. Entstanden ist ein Ort, wo man sich wohl fühlt. RAI

Das House of Ren ist ein Panasiatisches Restaurant, welches sich auf eine Vielzahl von asiatischen Küchen spezialisiert hat. Das Restaurant beim Bahnhof Enge präsentiert sich in warmen Erdtönen und einem satten Grünanstrich. Die vielen Pflanzen und die Höhe des Raumes machen Eindruck.

Ein Blick in die Küche widerspiegelt die Vielfalt der angebotenen Gerichte. An den Wok-Stationen stehen ausschliesslich Köche aus Asien, welche ihr Handwerk jahrelang in China, Kambodscha, Thailand oder Vietnam erlernt haben. Berühmt ist die asiatische Küche für ihre Zubereitungsart, die schonenden Garverfahren und die frischen Zutaten. In Kombination mit dem «flammenden Wok», entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Klassiker und Exotisches

Der Chefkoch empfiehlt dem Gast als Vorspeise einen gesunden Sichuan-Okra-Salat, vietnamesische Sommerrollen oder eine Auswahl an hausgemachten Dim-Sum-Teigtaschen. Okra-Salat ist eine Spezialität aus der Region Sichuan und wird scharf mit Chili, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen aus der Region zubereitet. Die vietnamesische Sommerrolle ist eine nicht frittierte, asiatische Köstlichkeit mit viel Gemüse: Reispapier mit Glasnudeln, Karotte, Kohl, Frühlingszwiebeln, Sprossen, Crevetten oder Rindfleisch und einem Dip.

Bei den Hauptgängen besteht die Qual der Wahl. Geschmorter Schweinebauch nach Schanghai-Art, Xiao-Chao-Rindfleisch, knusprig angebraten mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Frühlingszwiebeln, oder



Ansprechendes Interieur, feine Küche: das neue House of Ren beim Bahnhof Enge.

Bilder: PD/RAI

ein ganzer Wolfsbarsch, gedämpft an leichter Sojasauce, und vieles mehr stehen zur Auswahl.

Neben grossen Nudelsuppen (Bowls) werden auch die beliebten Dan-Dan-Nudeln angeboten. Street-food von der Stange: Verkäufer trugen die Nudelsuppentöpfe früher an Bambusstangen (dan dan), daher haben die scharfen Nudeln ihren Namen. Zubereitet werden sie mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pak Choi, Erdnüssen, Chiliöl und gehacktem Pouletfleisch.

Auch die Klassiker fehlen nicht. Poulet süssauer, Rindfleisch Sichuan, Crevetten-Satay und Chop

Suey werden nach altem Familienrezept gekocht und zeitgemäss präsentiert. Ein weiteres Highlight ist die beliebte Peking-Ente, welche in fünf verschiedenen Varianten bestellt werden kann.

Zeitgemäss ist auch die zusätzlich vegane Menükarte. Hier werden klassische Gerichte rein vegan neu interpretiert. Egal, ob scharfer Rettich-Salat, Gurkensalat mit Tofu, veganes rotes Curry, Mala Tofu oder andere Spezialitäten.

Von Montag bis Freitag stehen kostengünstige Tagesmenüs auf der Karte, die vor Ort genossen werden können. Für die Gäste, welche gerne

etwas mitnehmen möchten, steht ein riesiger Take-away-Bereich mit täglich wechselnden Gerichten im Bereich der Zugleise zur Verfügung.

Das House of Ren ist täglich bereits um 7.00 Uhr geöffnet. Frühlingsmorgens ist das Restaurant eine Oase der Ruhe für Geschäftsleute, Familien und alle anderen, welche gerne ein kleines Frühstück oder einen Kaffee aus der neuen Cimbali-Maschine geniessen möchten.

Infos: Restaurant «House of Ren»
Tessinerplatz 12, 8002 Zürich
Telefon 044 202 09 33
www.houseofren.ch



Die Auswahl an asiatischen Gerichten im House of Ren ist gross. Besonders gerne bestellt werden die Kantonesische Ente (L.) sowie die Sommerrollen (r.).